



La  
Bringuette!  
GOURMANDE  
ET FESTIVE





---

## LA BRINGUE

**La Bringue est née d'une envie simple: créer un food court où l'on se sente comme chez soi. Un espace hybride où gourmandise et fête bon enfant sont de la partie.**

### **À TABLE !**

Nos six chefs, sont là pour vous faire découvrir des recettes authentiques ou revisitées de cuisines inspirées par les cultures des quatre coins du monde.

Chacun trouvera de quoi satisfaire ses goûts ou sa curiosité : nos restaurateur.ice.s mettent un point d'honneur à vous proposer une cuisine accessible et gourmande.

### **AMBIANCE AMBIANCE !**

Mais La Bringue c'est aussi l'esprit de la fête de village et du bal populaire.

Dans un cadre spontané et chaleureux, le food court se transforme en un espace festif et convivial.

Notre équipe est à l'affût des artistes (DJ sets, concerts live, comedy club) qui sauront rendre vos soirées inoubliables. Elle sera toujours aux petits oignons pour vous offrir une après-midi chill en famille, une matinée co-working ou encore une soirée inoubliable sur le dance-floor!

# UNE OFFRE CULINAIRE ÉCLECTIQUE, GOURMANDE ET DURABLE

À La Bringue, la street-food rencontre la bistronomie pour offrir une expérience gustative inédite et abordable pour toutes et tous. La Bringue est un espace soucieux de proposer une offre qualitative et respectueuse de l'environnement en intégrant le plus possible dans l'assiette saisonnalité et produits locaux.

## CÔTÉ CUISINE !

### À La Bringue, on cuisine pour toutes et tous !

- Chaque restaurateur.ice propose une carte réduite, (3 à 5 plats) maîtrisée à la perfection : des bons produits, bien sourcés, une cuisine fait maison.
- Les saveurs du monde sont au rendez-vous pour offrir une expérience mémorable aux bons vivants comme aux gourmets.
- Petite ou grande faim? Viandard-e, végétarien-ne ou végan.e ? On vous aime tous-tes et on vous fait plaisir !

### À La Bringue, l'écologie a du bon goût et du bon sens.

- Votre cuisine, tout en étant exotique et créative, valorise le local. Faire un kimchi coréen avec du chou d'Alsace, des apple-pie avec des Reinettes du piémont des Vosges ou encore un lassi indien avec des yaourts de la vallée de Munster, c'est logique pour vous !
  - Nous sommes là pour partager nos bons plans et construire un réseau de partenaires locaux privilégiés.
  - La Bringue ambitionne d'être labellisée écotable.
- Venez nous raconter comment vous jouez le jeu avec nous !

## CÔTÉ BRIGADE

- S'adapter aux conditions de service : prévoir le personnel suffisant pour garantir rapidité et qualité de service.
- Prévoir un stock suffisant pour être en capacité de servir sur les 2 services : midi et soir 6 jours/7, pour potentiellement plus d'une centaine de commandes sur 1 journée.

---

## UN LIEU DE VIE, DE PARTAGE ET DE FÊTE

**La Bringue, c'est bien plus qu'un food court. C'est un espace où l'on vient se retrouver, rire, danser et profiter. Chaque semaine, La Bringue proposera un agenda d'événements festifs variés pensés pour tous·tes**

- Des grandes tablées pour partager entre amis ou en famille.
- Des petites tables pour les amoureux
- Une terrasse et des spots pétanque pour profiter des beaux jours et des longues soirées d'été.
- Un bar central pour happy hour & after work à son aise
- Un espace de co working pour les travailleurs nomades

### **PROGRAMMATION ET ÉVÈNEMENTS**

- DJ sets & lives
- Brunchs festifs & thématiques
- Soirées à thème (karaoké, blind tests, dégustations de produits locaux...)
- Retransmission d'événements sportifs sur grands écrans

---

## UN LIEU ENGAGÉ

### **INCLUSIF**

La Bringue est un lieu résolument ouvert et inclusif. Familiale et intergénérationnelle, La bringue veille à ce qu'aucune discrimination ne vienne gâcher l'ambiance.

### **DURABLE**

Notre projet s'inscrit dans une démarche durable. Soyons attentifs ensemble à la maîtrise des énergies, la production des déchets (notre bar privilégie la consigne et notre vaisselle limite les emballages !), mais aussi la valorisation des circuits courts.

### **MOTEUR**

La bringue est un incubateur de nouveaux talents !

De la gestion des stocks à l'optimisation des produits, de la communication à la présentation des plats, nous mettons à votre disposition nos ressources matérielles mais aussi intellectuelles pour vous accompagner sur la création de votre cuisine.

**Notre équipe se démène pour faire connaître et mettre vos petits plats dans les grands.**

---

## UN POSITIONNEMENT STRATÉGIQUE

- La zone bénéficie du flux DECATHLON et des enseignes actuelles au sein du village.
- La Bringue bénéficie d'un positionnement stratégique, bénéficiant du flux des activités voisines (KaraKwiz, L'Hache Prise, Battle Kart, Prison Island)
- 1 643 584 visiteurs se sont rendus l'année dernière, ce chiffre étant en constante croissance.
- D'ici 2026, après ouverture de toutes les nouvelles enseignes, ce sont plus de 2 000 000 de visiteurs qui sont attendus.





**APPEL  
A CANDIDATURE  
VENEZ FAIRE LA BRINGUE**

**AVEC NOUS !**

**LA BRINGUE  
RECRUTE 6 RESTAURATEUR.ICE.S  
POUR OCCUPER SES 6 KIOSQUES INDÉPENDANTS  
POUR UNE OUVERTURE DU LIEU  
EN OCTOBRE 2025.**



# 01

---

## PROFIL RECHERCHÉ

Le/la preneur.se est sélectionné.e sur la qualité de sa cuisine. Il/elle s'engage à proposer une carte simple et abordable privilégiant les produits locaux et de saison. Cette carte est construite autour d'un type de cuisine, culturellement identifiable et ouvert aux métissages. Elle veille néanmoins à ne pas créer de doublon avec les preneurs des autres kiosques. La carte peut évoluer chaque mois pour s'adapter aux disponibilités de saison. Très bon sens relationnel, rigueur, autonomie et grand sens de l'organisation sont de mise. Vous évoluez avec aisance sur le terrain et savez gérer les imprévus et situations délicates avec réactivité et efficacité ? Découvrez l'offre !

## SERVICES PROPOSÉS

### GÉNÉRAL

- local de 15m<sup>2</sup> capacité 360 places intérieures et assises + terrasse
- communication, promotion et animation du lieu
- prise en charge du ménage du lieu
- prise en charge du service de sécurité (tous les soirs et week-ends)
- maintenance technique (hottes, chaudière, chauffage – climatisation, extincteurs)
- prise en charge logiciel de commande et paiement
- prise en charge logiciel de caisse
- mise à disposition d'un box de 15m<sup>2</sup> aménagé avec :
  - extraction de fumées
  - lave mains
  - plan de travail + évier inox
  - comptoir de vente
  - évacuation d'eau
  - alimentation électrique
- mise à disposition de la vaisselle, et débarassage + plonge

- prise en charge des charges opérationnelles :
  - loyer de l'ensemble du bâtiment
  - taxe foncière
  - taxes de copropriété DECATHLON (redevance marketing et entretien village)
  - électricité
  - eau
  - traitement des déchets
  - internet
  - personnel de ménage
  - société de sécurité (min 100K€/an)
  - frais événementiel (min 100K€/an)
  - SACEM/SPRE
  - frais de logiciel de caisse
  - frais de logiciel de commande et paiement en ligne
  - passage LABO contrôle hygiène 4x an
  - frais de labélisation annuels ECOTABLE

---

## CONDITIONS DE COLLABORATION

### LA BRINGUE

- Redevance de 14 % sur le CA HT du restaurateur
- Exclusivité de la vente des boissons
- Contrat de prestation de service comprenant la mise à disposition du local à durée indéterminée

### RESTAURATEURS

- Création structure juridique
- CA ATTENDU, 200k€ HT minimum
- Assurance responsabilité civile (RC pro)
- Ouverture compte bancaire et TPE
- Équiper sa cuisine des meubles et matériels (cuisson, t° positive et négative) en fonction de son cahier de charges thématique
- Droits d'entrée 3k€

---

## ASPECTS VISUELS/COMMUNICATION DU KIOSQUE

Le preneur peut choisir son nom existant (s'il/elle a déjà une activité ailleurs par exemple) ou choisir un nom plus explicite.

Le traitement graphique de l'enseigne est réalisé par le food court: pas de logo.

L'affichage de la carte est assuré par La Bringue.

L'objectif est de maintenir une cohérence visuelle et fonctionnelle.

Le food court peut associer une ligne de base au nom, qui permet de caractériser la cuisine et d'harmoniser la communication en donnant un ton (champ lexical) au lieu.

---

## RÉPONDRE À L'OFFRE

### 1. PRÉ-SÉLECTION SUR DOSSIER

- Téléchargez le [formulaire ici](#) ou sur [la-bringue-foodcourt.com/appel-a-candidature](http://la-bringue-foodcourt.com/appel-a-candidature)
- Envoyez votre candidature par mail à [fcrestos@gmail.com](mailto:fcrestos@gmail.com) avant le 12 mai 2025

### 2. ENTRETIENS

- Vous serez recontactés par La Bringue entre le 19 mai et le 2 juin 2025
- Entretien en présentiel avec l'équipe de La Bringue

### 3. CONTRACTUALISATION

- Réponse officielle de La Bringue avant le 30 juin 2025

### 4. INSTALLATION

- Installation fin septembre 2025

### 5. OUVERTURE

- Ouverture début octobre 2025

